



Deliella



KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



PRODUKTIONSGBIET

Comune di Butera, Sicilia



REBSORTE

100% Nero d'Avola



ALKOHOLGEHALT

14 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

BODENTYPOLOGIE

Der Weinberg liegt im Herzen der Domäne: Kontrade Deliella (Gemeinde Butera), in circa 300 Meter Höhe. Die Hügelböden bestehen aus weißlichem Mergel-Sedimentit (trubi) mit Einsprengseln von Lehmerden und kieseligem Sandstein.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordon Zapfen/Strecker.

PFLANZDICHTEN

5.400 Stöcke pro Hektar.

TRAUBENERTRAG

4,5 Tonnen pro Hektar.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die manuelle Lese wurde in der dritten Septemberwoche vorgenommen. Der Most fermentierte 3 Wochen bei Temperaturkontrolle um 28° - 30° C. Die 12 -monatige Reifung erfolgte zu jeweils 50% in Barriques aus Allier- und Tronçais-Eiche und in 60 hl- Fässern aus slawonischer Eiche und vor der Freigabe für den Handel wurde der Wein zusätzlich 12 Monate in der Flasche verfeinert.

